

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/325878106>

# Un patrimoine alimentaire endormi [A sleeping food heritage]

**Article** in *Ethnologie française* · June 2018

DOI: 10.3917/ethn.183.0553

CITATIONS

0

READS

33

## 3 authors:



**Tristan Fournier**

French National Centre for Scientific Research

**43** PUBLICATIONS **72** CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



**Olivier Lepiller**

Cirad - La recherche agronomique pour le développement

**28** PUBLICATIONS **31** CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



**Guillaume Simonet**

University of Toulouse

**31** PUBLICATIONS **75** CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

## Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Anthropologie du corps optimal [View project](#)



ABSTRACT-columba [View project](#)

# **Un patrimoine alimentaire endormi. Le cas de la vallée pyrénéenne du Vicdessos<sup>1</sup>**

Tristan Fournier\*, Olivier Lepiller\*\* & Guillaume Simonet\*\*\*

\*Iris (UMR 8156)  
CNRS  
&  
LabEx Driihm/OHM Haut Vicdessos  
54 boulevard Raspail  
75006 Paris  
[tristan.fournier@ehess.fr](mailto:tristan.fournier@ehess.fr)

\*\*Moisa (UMR 1110)  
Cirad  
Université de Montpellier  
Avenue Agropolis  
34398 Montpellier  
&  
Certop (UMR 5044)  
CNRS  
Université de Toulouse Jean Jaurès  
5 allées Machado  
31058 Toulouse  
[olivier.lepiller@cirad.fr](mailto:olivier.lepiller@cirad.fr)

\*\*\*Lisst (UMR 5193)  
CNRS  
Université de Toulouse Jean Jaurès  
5 allées Machado  
31058 Toulouse  
[simonet.guillaume@ymail.com](mailto:simonet.guillaume@ymail.com)

---

<sup>1</sup> Version pre-print de : Fournier, T., Lepiller, O. & Simonet, G. 2018. « Un patrimoine alimentaire endormi. Le cas de la vallée pyrénéenne du Vicdessos », *Ethnologie Française*, 171(3) : 553-566.

## Résumé

A partir d'une enquête ethnographique menée dans la vallée pyrénéenne du Vicdessos, territoire à potentialité patrimoniale mais caractérisé par une absence de dynamique en la matière, l'article analyse les obstacles à la patrimonialisation alimentaire. La mise en récit comparative de quatre établissements de restauration donne à voir plusieurs écueils qui doivent eux-mêmes être replacés dans le contexte socio-historique de la vallée, marquée par la présence d'une aluminerie pendant près d'un siècle (1907-2003). La potentialité patrimoniale de l'agriculture, de l'élevage et des traditions culinaires apparaît ainsi impensée, peut-être parce qu'elle est aujourd'hui impensable dans ce territoire marqué par le projet déçu de « faire ville » et de s'émanciper de la condition agricole. L'article invite finalement à étendre la théorie de la patrimonialisation à des conditions sociales situées bien en amont de la marchandisation du patrimoine et qui relèvent de la construction du regard bienveillant qu'un collectif est capable ou non de porter sur son passé commun.

**Mots-clés** : cuisine, patrimonialisation, alimentation, Pyrénées, restauration.

## Abstract

This article analyses barriers to the *heritagization* of food and eating practices in the French Pyrenean Vicdessos valley. This region has potential in terms of heritage significance but is characterized by an absence of efforts to make its eating practices an object of heritage. Based on an ethnographic study, this article compares the narratives of four restaurants, to highlight several pitfalls, which must be considered from a socio-historical viewpoint to be understood. Indeed, the history of the valley has been marked by the presence of an aluminum plant for nearly a century (1907-2003). The potential significance of agriculture, husbandry and culinary traditions to the cultural heritage has yet to be considered, perhaps because today it is inconceivable in this valley marked by the failed plan to urbanize and emancipate inhabitants from the agricultural condition. Finally, the article suggests to extend the theory of *heritagization* to social conditions located far upstream of the heritage commodification and which relate to the construction of a benevolent gaze that a collective can or not direct on its shared past.

**Key-words**: cuisine, heritagization, food and eating, Pyrénées, restaurants.

## Introduction

Dans la littérature sur les patrimoines alimentaires, l'accent est souvent mis sur des expériences de patrimonialisation « heureuses »<sup>2</sup>. Si une perspective critique existe [Winter, 2013 ; Suremain & Matta, 2013], peu de recherches se sont intéressées, en revanche, aux territoires où la mise en valeur patrimoniale de l'alimentation apparaît faible sinon inexistante. De plus, la question des entraves à ce processus attesté dans de nombreux territoires, en particulier dans les zones de montagnes [Boëtsch & Hubert, 2007], a jusqu'ici été peu traitée. Le présent article propose de combler ce vide empirique en étudiant les conditions d'absence de dynamiques de patrimonialisation alimentaire dans la vallée pyrénéenne du Vicdessos (Ariège, France), un territoire pourtant à « potentialité patrimoniale »<sup>3</sup> [Bessière & Mognard, 2012].

La promotion du tourisme ariégeois met en avant les paysages pyrénéens et les activités récréatives de plein air (stations de ski, sports de montagne, stations thermales). Y figurent également en bonne place les héritages culturels, révélés par de nombreux sites préhistoriques et médiévaux. En comparaison, l'alimentation apparaît davantage en arrière-plan, tout en étant reconnue comme l'une des spécificités culturelles et économiques fortes du département, notamment à travers l'agriculture et l'élevage [Milian *et al.*, 2012]. Bien que la reconnaissance la plus formelle en matière de patrimonialisation soit assez peu présente (aucune certification AOC/AOP ni de restaurants étoilés), de nombreux indices attestent d'une dynamique de patrimonialisation alimentaire à l'œuvre. Ainsi, plusieurs produits alimentaires à haute valeur ajoutée sont produits en Ariège et possèdent une réputation régionale (saucisse de foie, miels, fromages, bœuf gascon Label Rouge, haricot « coco de Pamiers »<sup>4</sup>) voire nationale (fromage Bethmale). En 2013, l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Vin d'Ariège » a vu le jour, valorisant ainsi les activités viti-vinicoles pratiquées dans l'ensemble du département. La restauration est aussi concernée, avec 18 établissements recensés dans le Guide Michelin et 17 dans le Gault et Millau en 2016. Il existe par ailleurs de nombreuses activités locales qui valorisent les savoir-faire et produits de terroir (marchés de plein vent, foires, transhumances, visites et restauration à la ferme).

---

<sup>2</sup> Par patrimoine alimentaire, nous entendons « les éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé » [Bessière & Tibère, 2011]. La patrimonialisation alimentaire renvoie, elle, au « processus de construction patrimoniale vu comme une dynamique de valorisation et d'interprétation menée par des acteurs [...], cette dynamique consistant à actualiser, à adapter, à réinterpréter des traits puisés dans l'histoire d'un groupe, c'est à dire à combiner héritage et innovation, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé » [Bessière, 2013 : 40].

<sup>3</sup> Citons plusieurs composantes de cette potentialité patrimoniale du Vicdessos : l'attractivité touristique de la vallée, en haut de laquelle s'élève le point culminant de l'Ariège (le Montcalm), offrant des pentes enneigées l'hiver et des forêts, cours d'eau, lacs et estives l'été; sa situation géographique proche d'un bassin touristique (entrée de vallée à 1h15 de voiture de Toulouse); son appartenance au Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises; son passé agropastoral; les caractéristiques spécifiques reconnues de la cuisine ariégeoise.

<sup>4</sup> La culture de ce petit haricot blanc arrondi, base de la *mongetada*, ou *mounjetado* – plat ariégeois ressemblant au cassoulet, aux multiples variantes, mais contenant traditionnellement au moins du lard ou du travers et des saucissons de couennes – a été quasiment abandonnée au 20<sup>ème</sup> siècle, et son usage a été supplanté par celui du haricot lingot de type tarbais. Il a été remis en culture, depuis une quinzaine d'années dans la vallée de l'Ariège, par quelques associations locales, dont une « Confrérie du Coco de Pamiers ». Sa production marchande, de niche, s'écoule dans quelques restaurants et épiceries de Pamiers et de ses alentours. Pour l'heure, il ne fait pas l'objet d'une certification d'origine officielle.

Pourtant, en dépit des initiatives qui se multiplient, certaines vallées du département étonnent par la faiblesse des dynamiques de patrimonialisation alimentaire : c'est, tout particulièrement, le cas de la vallée du Vicdessos, qui nous intéresse ici. Hormis le fait qu'elle ait été le lieu de production d'un fromage réputé – le Bleu d'Auzat – qui s'écoulait, au 19<sup>ème</sup> siècle, jusqu'en dehors de la vallée [Dérioz *et al.*, 2014], force est de constater que la vallée brille par l'absence de toute dynamique de patrimonialisation alimentaire. Dans cet article, on se demandera quelles sont les conditions qui manquent dans le Vicdessos, pour que quasiment aucune activité de patrimonialisation alimentaire n'y soit observable, alors qu'ailleurs la construction du patrimoine est devenu norme. Pour identifier ces conditions manquantes, nous avons suivi une piste principale : celle de la trajectoire sociale et économique de la vallée, marquée par une industrialisation suivie d'une désindustrialisation presque totale. Bien que la vallée présente plusieurs traits communs à d'autres vallées pyrénéennes, voire alpines, quant aux dynamiques agricoles et démographiques passées (présence humaine ancienne, aménagements de cultures en terrasses, agro-pastoralisme d'estives, fort exode à partir du 19<sup>ème</sup> siècle), son évolution sociale a été très fortement marquée par la présence de l'usine de production d'aluminium Péchiney pendant près d'un siècle (1907-2003) [Davasse *et al.*, 2012]. A sa fermeture, le Plan de revitalisation de la vallée prévoyait de développer les activités de tourisme et de loisirs pour prendre le relais de l'attractivité auparavant générée [Dérioz *et al.*, 2012]. De là naquirent le concept de Station Sport Nature Montcalm<sup>5</sup>, regroupant des activités récréatives de pleine nature dans la vallée, et la Plaine des Sports, vaste complexe sportif établi sur le lieu même de l'ancienne usine. Mais force est de constater l'occultation du patrimoine alimentaire, pas même mentionné, dans cette réorientation, que ce soit en termes de production, de distribution ou de valorisation. Les activités agro-pastorales, la restauration et la gastronomie, leviers d'attractivité touristique pourtant bien connus, n'ont pas été incluses, initialement, dans le nouveau projet de développement. Il faut attendre 2014 pour observer une rupture concrétisée dans les urnes par l'élection à la Mairie d'Auzat (le chef-lieu) d'une liste citoyenne constituée en opposition à l'équipe en place depuis plusieurs décennies. Les « activités agro-alimentaires » figuraient en second point du programme de développement économique de cette liste.

La vallée du Vicdessos présente ainsi une configuration sociale, historique et économique particulièrement propice à la mise au jour et à la compréhension des contraintes qui peuvent entraver le processus de patrimonialisation alimentaire très en amont, à sa racine même : dans le regard que le collectif porte sur lui-même. C'est ce que propose cet article, à travers l'étude des acteurs de la restauration dont on connaît le rôle important, sinon essentiel [Bessière, 1998]. La cuisine, activité centrale de la restauration, possède une dimension à la fois technique et symbolique par les transformations qu'elle opère entre denrées brutes et produits mangeables [Lévi-Strauss, 1964 ; Fischler, 1990]. A travers les discours des restaurateurs et des dispositifs tels que les cartes et les menus, la restauration fait également office d'interface entre les mangeurs et les origines et lieux de production des aliments servis [Bérard *et al.*, 2004]. Enfin, la restauration est en lien avec les acteurs des filières et des activités économiques locales connexes, comme le tourisme [Poulain, 1997, 2000], et demeure un lieu de lecture des liens entre agricultures, territoires et alimentations [Bricas *et al.*, 2013]. Afin d'interroger ces différentes dimensions, l'article propose de relater les résultats de quatre monographies d'établissements de restauration situés dans la vallée du

---

<sup>5</sup> Le Montcalm est le nom du massif, frontalier de l'Espagne, qui domine la vallée du Vicdessos et constitue le point culminant du département de l'Ariège (3077 mètres).

Vicdessos. L'hypothèse d'un patrimoine alimentaire endormi est mise en lumière par ces quatre récits.

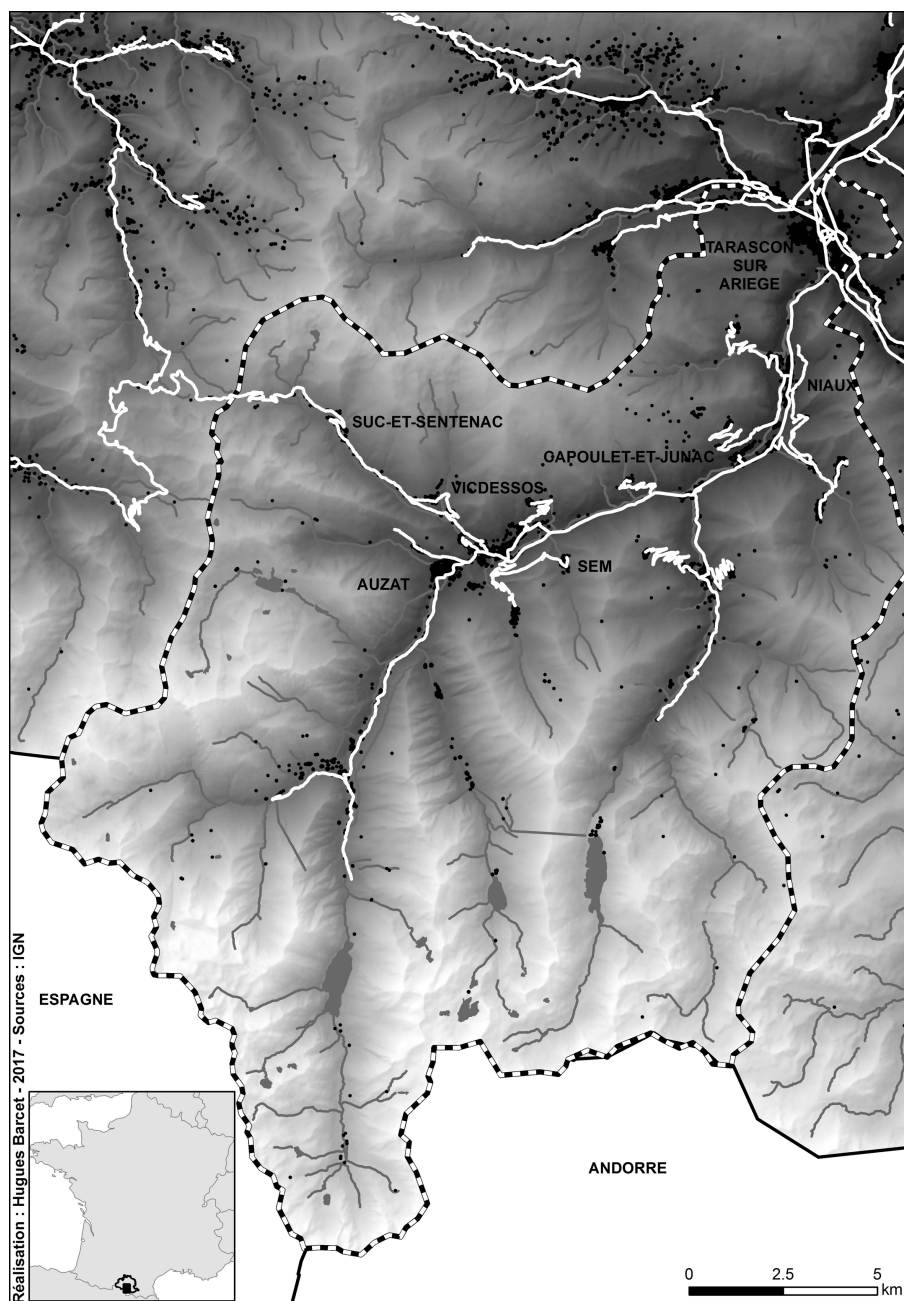


Figure 1. Carte de la Vallée du Vicdessos (Ariège).

## I. Méthodologie

L'enquête a permis d'une part de constituer durant deux ans un répertoire le plus exhaustif possible des initiatives locales en matière de patrimonialisation alimentaire et de leurs acteurs (production, restauration, valorisation), et d'autre part de se familiariser avec les problématiques locales en termes de dynamiques sociopolitiques, d'évolution des paysages et de trajectoires historiques.

Le cadre d'investigation méthodologique mobilisé s'inscrit dans une démarche à la fois inductive et déductive en combinant plusieurs types d'outils. En premier lieu, des entretiens semi-directifs ont été menés auprès d'acteurs de l'alimentation : propriétaires et/ou employés d'établissements (de restauration, d'hébergement et de visite-accueil), producteurs (agriculteurs, éleveurs, apiculteurs) et acteurs de la mise en tourisme. L'objectif était de recueillir des données concernant les trajectoires de vie personnelle et professionnelle, les produits et savoir-faire faisant ou ayant fait l'objet d'une valorisation et les interactions entre acteurs de la vallée. Des observations *in situ* ont aussi été réalisées dans les restaurants et sur les lieux de vente de produits locaux, de production et d'information touristique. Dans un deuxième temps, les cartes et menus de sept restaurants ont été analysés pour mettre en évidence les liens avec les autres acteurs locaux de l'alimentation et pour mesurer la présence des produits issus de la vallée (distribués ou produits localement), tout en portant attention aux modes de valorisation des aliments (lexique utilisé, descriptif des plats, présentation orale). Comme les emballages des produits alimentaires, ces cartes constituent des supports narratifs riches d'informations [Hassoun, 2016]. Enfin, une recherche documentaire focalisée sur la littérature gastronomique et folkloriste régionale a été effectuée afin de mieux saisir le mouvement de patrimonialisation alimentaire et de repérer les conditions de « gastronomisation » des cuisines régionales [Poulain, 2011].

À partir des données collectées, l'analyse des obstacles et des conditions de réussite d'initiatives de patrimonialisation alimentaire s'est centrée sur la comparaison de quatre établissements de la Vallée. Ce choix fut motivé en raison du type de structure (établissements de restauration et d'hébergement ou de visite-accueil), de l'importance de leur notoriété (locale ou régionale) et de leur positionnement géographique (début, mi et fin de vallée). Ces quatre établissements ont fait chacun l'objet de plusieurs visites (repas et/ou hébergement) et les enquêtés (gérants, employés) ont été rencontrés plusieurs fois. La mise en récit a été privilégiée comme méthodologie de comparaison afin de mieux faire ressortir les éléments de convergence et de divergence en prenant comme perspectives la situation géographique et la clientèle, la trajectoire historique et la présentation du travail de restauration.

Tableau 1. Matériau empirique collecté et analysé.

Outil	Type	Nombre	Détails
Entretiens	Restauration	14	Entretiens réalisés avec des personnes occupant différents postes au sein de 7 restaurants de la vallée
	Production	6	Entretiens réalisés auprès d'acteurs de la production alimentaire (apiculteurs, éleveur, berger, fermier)
	Tourisme	4	Entretiens réalisés avec des acteurs de la mise en tourisme (boutique de produits de terroir, gîte)
	Politique locale	5	Entretiens réalisés avec des acteurs de la politique locale
Observations	Lieux	8	Observations sur des lieux de vente, de consommation, d'élevage et de documentation
	Cartes de restaurant	7	Observations et analyses des cartes et menus de 7 restaurants de la vallée
Recherche documentaire	Ouvrages consultés	5	Analyse du traitement du Vicdessos dans la littérature gastronomique et folkloriste ariégeoise

## II. Quatre récits de la patrimonialisation alimentaire

### a) Etablissement n°1

Ce restaurant se situe en bas de vallée, au bord de la route principale, à environ trois kilomètres de Tarascon-sur-Ariège et moins d'un kilomètre de la Grotte de Niaux, cavité préhistorique renommée ornée de peintures rupestres. L'héritage préhistorique a coloré le projet du restaurant dès l'origine, comme l'explique son fondateur : durant la Préhistoire « il y avait tout » dans la vallée selon lui, citant les fruits rouges, gibiers et champignons. Après une vie professionnelle riche d'expériences internationales, notamment au Canada, ce chef cuisinier d'origine provençale, passionné par son métier, a posé ses valises à Niaux en 1999 pour y ouvrir le restaurant dans une vieille bâtisse, qui fut une école au 19<sup>ème</sup> siècle puis un bistrot-boulangerie-épicerie-librairie au 20<sup>ème</sup> siècle. En 2013, l'établissement est repris par un couple belge ami de longue date du fondateur qui, alors confronté à des problèmes de santé, accompagne néanmoins la transmission et continuait au moment de l'enquête de prodiguer ses conseils via des visites régulières (et sollicitées : il est affectueusement surnommé « l'œil de Moscou »). Le couple de repreneurs, qui s'occupent du service en salle, revendiquent la continuité d'une inspiration par le passé préhistorique local. C'est en s'arrêtant régulièrement manger, alors qu'il était chauffeur de camion et transportait de l'eau de Montcalm jusqu'en Belgique, que le mari a fait la connaissance du fondateur il y a une quinzaine d'années. Une amitié est alors née, et lui et sa femme sont ensuite venus passer des séjours touristiques dans la région. Aujourd'hui, deux nouveaux chefs de cuisine, un homme et une femme, travaillent à tour de rôle. L'offre de restauration, explique la nouvelle cheffe « *se veut exigeante... pas véritablement gastronomique mais classique plus. (...) Nous essayons des créations, mais il faut que les gens [qui sont surtout des locaux et des touristes] s'y retrouvent, donc il faut absolument proposer des produits locaux. (...) D'ailleurs, depuis la création de l'établissement en 1999, nous défendons les produits locaux et mentionnons depuis toujours nos fournisseurs* » (Cheffe de cuisine de l'établissement n°1). Le restaurant est référencé dans de nombreux guides gastronomiques (Gault et Millau, Guide Hubert, etc.) et touristiques (Guide du Routard, Petit Futé). Ces références sont



toutes exposées à l'extérieur et à l'intérieur du restaurant. La salle propose une ambiance chaleureuse de manoir rural, à la fois rustique et bourgeoise, avec lumière tamisée, musique douce, boiserie, cheminée, tableaux et objets de décoration. Un nouveau service d'hébergement de cinq chambres, que la patronne nous fait découvrir avant même son ouverture, entrain en fonction au printemps 2017.

Le restaurant est ouvert entre début février et fin novembre. Son activité est très liée au tourisme estival, avec un pic de fréquentation en juillet-août, en particulier pendant la Fête de Niaux (fin août). Des événements sportifs cyclistes (l'Ariégeoise, le Tour de France) apportent une fréquentation les années où leur parcours passe à proximité. Sa situation en bas de vallée permet de drainer une clientèle locale du bassin tarasconnais constituée de retraités et de familles, estimée à un tiers de la fréquentation totale. Un autre tiers provient de résidents secondaires locaux, la plupart toulousains, et les touristes internationaux (Angleterre, Hollande, Etats-Unis, Canada) constituent le dernier tiers, motivés par la visite de la Grotte de Niaux incluse dans les circuits de nombreux tours operators.

L'offre de restauration se compose essentiellement de plats conçus par le fondateur, longtemps impliqué dans des activités de patrimonialisation (contribution à des livres de recettes ariégeoises, implication dans une confrérie pastorale). Ses titres de qualifications et l'ancrage local (labellisation « Tables gourmandes d'Ariège Pyrénées ») sont exposés aux murs de l'établissement. Le menu mentionne nommément une liste de producteurs locaux. Les viandes, la truite, le miel, certains vins et fromages, la crème, le lait ou encore la truffe utilisés proviennent d'Ariège. Cependant, aucun produit ne provient de la vallée du Vicdessos, à l'exception du safran, lequel entre dans la recette emblématique du restaurant, créée par le fondateur : la « quenelle à l'ancienne, à la truite ariégeoise, safranée, salpicon truffé, cuite dans son velouté ». Ce plat a permis au restaurant de remporter en juin 2016 le 3<sup>ème</sup> prix des tables gastronomiques lors de la Fête des saveurs et produits ariégeois et illustre le mélange de tradition locale et d'exotisme de la carte. Les propriétaires relatent un essai vite abandonné d'approvisionnement en légumes locaux, suite au démarchage par un maraîcher du village voisin. Le manque de fiabilité en termes de quantité et de qualité est avancé. Parmi les autres emblèmes du restaurant, citons le « Délice de la Vallée - Porc Gascon en sauté aux champignons sauvages et sa marinade aux saveurs exotiques, ail persil », parfumé au raz-el-hanout et au combava, la soupe d'ortie à la crème ou la signature des plats avec une feuille de carotte sauvage. L'audace créative et le métissage sont néanmoins sous les contraintes des exigences locales. Enfin, la carte contient également des classiques comme la « mounjetado », le filet de bœuf au poivre et à l'armagnac, la côte de porc sauce marchand de vin, le coq au vin ou la truite au beurre noisette.

#### *b) Etablissement n°2*

Cette auberge est installée sur la commune d'Auzat en haut de vallée et a été construite en juillet 2014 dans le cadre du projet culturel et sportif « Faire de la frontière un chemin vers la formation ». Ce projet fut co-financé (deux millions d'euros) par le Fonds européen de développement régional (FEDER) de l'Union Européenne (à hauteur de 65%), la commune d'Auzat (25%), la région Midi-Pyrénées (5%) et le Conseil Général d'Ariège (5%) dans le cadre du programme opérationnel de coopération territoriale (Poctefa) Espagne-France-Andorre. Initialement, l'établissement devait être construit en altitude, à Soulcem qui se situe à l'extrémité du haut de vallée, au point de départ

de nombreuses randonnées reliant physiquement et symboliquement les trois pays. Une des finalités annoncées du projet était de créer un Master, en commun avec l'Université de Toulouse et l'Université de Barcelone, diplôme qui devait réunir le sport et le patrimoine montagnard. Toutefois, suite à des revendications écologistes (site de nidification du gypaète) et des difficultés à obtenir un permis de construire (proximité d'un couloir d'avalanche), l'établissement a été « rapatrié » dans la vallée et construit près de la Plaine des Sports d'Auzat. Le projet initial de refuge de haute montagne a ainsi été réorienté dans l'urgence, les fonds européens devant être dépensés dans l'année. Tout au long de son émergence, le projet fut au centre de vifs débats politiques à l'échelle locale, palpables encore aujourd'hui, entre les partisans de l'ancienne équipe municipale (porteur du projet avec l'Office du tourisme) qui fréquentent l'établissement, et ceux de la nouvelle municipalité qui, pour certains, le boycottent.

L'établissement fonctionne sur le mode d'une SARL associant une mère (salariée) et sa fille (gérante) originaires d'Ariège. Toutes deux semblent tenir la boutique sans excès d'enthousiasme. L'activité d'hébergement comprend 20 chambres avec une capacité d'accueil de 50 personnes. Une partie de sa clientèle en pension complète provient de touristes et de randonneurs, plutôt en saison estivale qu'hivernale et plutôt en fin de semaine. Du fait de la proximité avec la Plaine des Sports, l'établissement constitue également un centre d'accueil de sportifs de haut niveau (stages d'avant-saison ou de cohésion d'équipe). Une petite partie de la clientèle en pension complète est constituée de travailleurs d'entreprises à proximité (intervenants extérieurs temporaires d'EDF et de l'Eau de Montcalm), qui fréquentent l'établissement plutôt durant la semaine. Bénéficiant d'une salle de conférence toute équipée, l'établissement permet également l'organisation de réunions et séminaires de travail.

La fréquentation de l'activité de restauration concerne essentiellement les matins et midis de la semaine par les travailleurs des entreprises à proximité et les collectivités. Selon les propos recueillis, le cuisinier initialement associé au projet fut remercié deux mois après l'ouverture pour « cause d'incompétence ». Depuis, la mère de la gérante est en cuisine, bénéficiant d'une aide extérieure ponctuelle sous la forme d'emplois saisonniers. L'activité restauration offre 70 couverts en salle et 50 en terrasse. Il semble que l'établissement soit bien peu fréquenté, en particulier au regard de ses capacités d'accueil. Nos conversations avec des habitants de la vallée ne laissent pas entrevoir une réputation très positive. Il semble par ailleurs qu'il paie le prix de tensions politiques, liées à l'utilisation des diverses subventions touchées dans le cadre de la réorientation touristique de la vallée, et à l'alternance politique récente. La carte proposait un « menu du jour » pour 13 euros comprenant une entrée, un plat et un dessert. Ce prix a augmenté d'un euro au 1<sup>er</sup> janvier 2016 du fait de la marge de manœuvre budgétaire trop réduite. L'établissement propose également des menus « sportif », « végétarien », « festif » ou « de terroir », disponibles sur commande. Un menu à base d'agneau est aussi proposé, choix « plus facile pour les groupes ». Les spécialités ariégeoises sont à commander 72 heures à l'avance. Une volonté de cuisiner du frais au maximum est affichée. Une démarche locale est revendiquée mais peu appliquée : dans le menu, seul le miel est produit dans la vallée. Quelques viandes et fromages proviennent d'Ariège et quelques vins du Languedoc. Des raisons de disponibilité sont avancées pour expliquer cette absence de produits du Vicdessos : *« On a bien essayé de se fournir dans la vallée, mais honnêtement, personne ne peut nous fournir la quantité qu'il faut. Du coup, on se tourne ailleurs, en dehors de la vallée. (...) En fait, le problème, c'est la livraison. Les volailles, elles viennent de X [nom d'une personne] et il est bien sympa de venir livrer jusqu'ici ! »* (gérante de l'établissement n° 2).

### c) Etablissement n°3

Cette ferme-auberge est située sur la commune de Sem, ancien village minier (850m), à mi-vallée où résident environ 25 habitants à l'année. L'initiative en revient à un reconverti professionnel originaire de Haute-Garonne qui débute sa carrière comme tourneur fraiseur avant de suivre ce qu'il nomme sa vocation d'agriculteur et éleveur. Son activité spécialisée dans le gras (canard) débute en 1995 près de Toulouse. Il choisit un modèle économique basé sur la vente directe : livraisons à domicile, marchés de plein vent, foires. Le développement de l'activité l'amène à vendre dans les Pyrénées, notamment ariégeoises, puis plus particulièrement dans la vallée du Vicdessos et notamment à Sem, localité qu'il connaît depuis les vacances scolaires de son enfance. En 2005, il décide de s'y installer avec sa femme et ses deux fils. Dans un premier temps, il acquiert un terrain pour construire sa maison. Il devient ensuite locataire des terrains adjacents et y installe des structures d'élevage et de transformation (laboratoire, abattoir, mise en conserve). D'abord enthousiaste, il rencontre rapidement des difficultés d'insertion, ainsi relatées : *« La gastronomie locale est pauvre. On est un peu fâchés avec les restaurateurs de la vallée, la vallée ne nous fait pas travailler. La vallée est fermée. Nous, on ne travaille pas avec la vallée. Ici les gens préfèrent regarder tomber leur grange en ruine plutôt que de la vendre. Nous, quand on a ouvert, on n'a pas voulu nous faire travailler. On n'est pas les bienvenus, on n'est pas des enfants du pays pour eux. Quand ils ont compris qu'on arrivait dans la catégorie éleveurs, ils ont sorti les ongles et on a été obligés de les sortir aussi ; ils n'aiment pas qu'on travaille sur leur terrain »* (propriétaire de l'établissement n° 3).

Les volailles (poulets, canards et pintades) sont élevées en plein air avec abris à disposition. Le propriétaire élève aussi des agneaux en plein air, en prés clôturés ombragés. Toutes les bêtes sont nourries avec une alimentation à base de céréales (blé, maïs), dont une partie est produite sur l'exploitation. Les brebis de race tarasconnaise donnent naissance à 1 ou 2 agneaux élevés sous la mère. Les canards, des hybrides mulards, sont gavés durant 15 jours au maïs en grain jaune sur paillage et les foies sont mis en conserve chauds, la viande transformée sur place et les confits réalisés « façon grand-mère ». La livraison à domicile et les marchés de plein vent occupent la majeure partie de l'activité. Le site internet présente les produits en vente, lesquels se déclinent en plats cuisinés (6 produits), foie gras (2), pâtés (6), corbeille gourmande (1), produits sucrés (8), produits frais (9) et produits secs (3). L'activité se portant bien, des perspectives sont envisagées, d'une part via l'élargissement du réseau de vente (notamment dans les Pyrénées Orientales), d'autre part via l'agrandissement de l'exploitation à laquelle l'aîné des fils souhaite s'associer.

Appartenant au réseau « Bienvenue à la Ferme », l'activité restauration (20 à 25% du chiffre d'affaire) attire une clientèle d'habités de la vallée et des vallées voisines (travailleurs de l'ONF, clubs et associations, repas de famille et d'anniversaire) à laquelle s'ajoute une clientèle de touristes l'été. Deux menus sont proposés en réservant 24h à l'avance : l'un à 22 € (menu volaille), l'autre à 30 € (menu canard gras). Les repas sont pris dans la grande salle de la maison familiale, ornée de trophées de chasse, sous la charpente nue de la maison, de construction récente et dont tous les murs extérieurs n'ont pas encore été crépis. Toutes les viandes sont issues de l'exploitation, les légumes du jardin et des marchés locaux, et les desserts sont maison. L'activité d'hébergement a été envisagée mais n'a pas été développée.

#### *d) Etablissement n°4*

Il s'agit d'un gîte d'étape de montagne situé à Goulhier, sur le tracé du GR 10, à quatre kilomètres de la station de ski familiale qui surplombe le village. Anciennement école puis centre de tourisme social pour les familles des travailleurs de l'usine Péchiney, l'établissement a été transformé en gîte-auberge dans les années 2000 par la municipalité. Un jeune couple installé en Ariège depuis une dizaine d'année a alors été choisi pour reprendre l'établissement. En décembre 2011, c'est au tour d'un couple originaire du village de reprendre l'affaire, puis en mai 2015 elle passe entre les mains de nouveaux gérants originaires de Bretagne. Ce couple s'installe avec ses deux enfants, motivé par l'envie de résider en altitude, après avoir vécu plusieurs années dans la ville de Foix. Les gérants sont locataires de la Mairie. L'établissement, situé dans une bâtisse à trois étages, offre l'hébergement en demi-pension, pension complète ou gestion libre. L'activité actuelle, recensée dans le Petit Futé, associe hébergement (12 chambres individuelles ou multiples, gîte d'étape tout équipé pour 9 personnes) et restauration (salle de 45 couverts, grande terrasse surplombant le village). Titulaire d'un CAP hôtellerie et pâtisserie, le gérant relate sa riche expérience dans la petite restauration (pizzeria, kebab, crêperie). En plus de l'accueil et du service, sa femme s'occupe de la partie commerciale de l'entreprise : recherche de partenaires, communication et organisation d'activités. L'accueil est simple. Les enfants du couple jouent à côté des tables, leur chien aboie. Le gérant cuisinier n'hésite pas à venir discuter avec les clients pendant le service, fumant des cigarettes. Malgré les difficultés rencontrées dès le commencement – qui se sont d'ailleurs depuis traduites par la fermeture de l'établissement au printemps 2017... –, il affiche son ambition de réussite : *« L'ariégeois fonctionne en circuit fermé. Il ne s'expatrie pas, il n'y a pas d'innovation. À notre arrivée, il y avait des barrières là. Maintenant elles sont là [elles sont désignées plus hautes d'un signe du bras], mais moi je les saute ! Les gens d'en bas dissuadent les touristes de monter en disant qu'il n'y a rien à manger »* (gérant de l'établissement n° 4).

Le gîte est ouvert toute l'année. Sa situation géographique influence sa fréquentation : pour les habitants à l'année de la vallée, selon le gérant, « monter » quelques kilomètres vers Goulhier est dissuasif. Une partie de la clientèle, surtout en fin de semaine, est constituée de propriétaires toulousains de résidences secondaires. La proximité du GR 10 amène une clientèle sportive tout au long de l'année, tandis que celle de Goulhier Neige amène une clientèle familiale durant les vacances scolaires de décembre et de février. Toutefois, cette fréquentation varie beaucoup en fonction de l'enneigement et de l'ouverture de la station de ski, laquelle est difficilement estimable d'année en année, mais nettement en baisse (l'existence même de la station, déficitaire, est d'ailleurs menacée). Ainsi, l'absence de neige durant l'hiver 2016 (Goulhier Neige a ouvert trois semaines) contraint les gérants à adapter leur offre en proposant de nouvelles activités (telles que la rando-canine) ou encore des soirées thématiques. Plusieurs projets sont également à l'étude (location de VTT de montagne, hébergement pour la course Transpyrénéenne).

La carte du restaurant offre un menu « étape » (15 euros), un menu « terroir » (22 euros) et un menu « végétarien » (17 euros). Des spécialités « régionales » (cassoulet, azinat, fondue aux 3 viandes) sont servies sur commande 48h avant et pour deux personnes minimum. Les plats proposés sont diversifiés afin de toucher une large palette de clients : steaks halal (certification à l'appui), plats végétariens, rougail revisité, etc. Les produits sont garantis « frais et terroir ». Tous, entrées comme plats de résistance, sont signés d'une dose généreuse de crème de vinaigre balsamique. L'approvisionnement est régional pour plusieurs produits (porc de l'Aveyron, par satisfaction et fidélité à des habitudes acquises lors d'un emploi précédent) et plus local « quand cela est possible

», mais là aussi les difficultés sont soulignées : « *On est obligé de se fournir en dehors de la vallée, sauf pour l'agneau qu'on va chercher chez le gars un peu plus loin et avec qui on négocie d'avoir que les côtes. En fait, l'agneau local ça marche bien car l'appellation "de l'Ariège", c'est trop large pour le client. (...) Il n'y a pas de fromages dans la vallée* » (gérant de l'établissement n° 4). La politique du restaurant est de faire un seul service. Des soirées spéciales sont proposées : soirées crêpes, soirées camemberts rôtis au « calva », etc. Le service bar, avec un panel de bières bretonnes, est particulièrement actif lors des beaux jours, grâce à la terrasse.

### III. Les entraves à la patrimonialisation

Que nous apportent ces quatre cas pour comprendre la patrimonialisation alimentaire dans le Vicdessos, et surtout comment éclairent-ils ce qui l'entrave, puisqu'elle apparaît relativement peu structurée ? Notons une préoccupation partagée pour l'approvisionnement local, même si c'est à différents degrés (préoccupation plus ou moins déclarée et plus ou moins pratiquée) et selon des modalités pratiques variées (propre production pour l'établissement n°3, achat de la viande ariégeoise à l'abattoir de Pamiers ailleurs, par exemple). Mais lorsque des produits locaux sont effectivement achetés et valorisés en tant que tels, il s'agit presque exclusivement d'un local ariégeois, voire régional (porc aveyronnais à l'établissement n°4 par exemple), et non d'un local issu de la vallée : seuls le safran à l'établissement n°1 et le miel à l'établissement n°2 échappent à cette règle. Autrement dit, le « made in Vicdessos » est quasiment absent. La rareté des produits, ainsi que le manque de fiabilité des approvisionnements quand ils existent, sont mis en avant par les restaurateurs. Ces explications elles-mêmes doivent être replacées dans le contexte géographique et socio-historique de la vallée.

#### a) Des contraintes territoriales « ordinaires »

Les tentatives d'approvisionnement auprès de producteurs de la vallée (auprès d'un maraîcher à l'établissement n°1, d'un éleveur d'agneau à l'établissement n°4) relatées par les restaurateurs se sont ainsi soldées par des échecs. Que les enquêtés se soient tournés vers des produits distribués à l'échelle départementale ou régionale suggère qu'il n'existe pas de produits patrimonialisés à l'échelle de la vallée, ou que les produits qui le sont ne correspondent pas aux exigences de la cuisine de restauration (régularité de la disponibilité, garantie de la quantité, types de morceaux).

Ces problèmes peuvent s'expliquer par la faiblesse de la production agricole dans la vallée, elle-même liée à des caractéristiques géographiques [Bérard *et al.*, 2004]. De fait, plusieurs contraintes physiques pèsent sur les possibilités matérielles de culture et d'élevage (pentes abruptes, surface cultivable faible, ensoleillement limité). Toutefois, les archives locales donnent à voir une domestication du territoire bien plus importante dans le passé, comme en témoignent aussi les vestiges de terrasses. On sait par ailleurs que les zones de pâturage sont peu à peu reprises par la forêt depuis des décennies [Houet *et al.*, 2012] et que le nombre d'exploitations agricoles a baissé de 33% dans le canton d'Auzat entre 1988 et 2000 [Dérizoz *et al.*, 2014]. Il existe donc un potentiel agricole de moins en moins exploité et l'aspect géographique, seul, même s'il est souvent avancé par les producteurs et les restaurateurs eux-mêmes, ne permet pas de comprendre le faible niveau de patrimonialisation alimentaire dans la vallée.

Le territoire du Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises a connu un exode démographique massif au cours du 20<sup>ème</sup> siècle [Milian *et al.*, 2012]. L'une des caractéristiques de ce territoire demeure toutefois l'empreinte de la néo-ruralité depuis les années 1970, qui apporte un contre-point à ce dépeuplement ainsi que des potentialités de reconstruction du tissu socio-économique local. On connaît le rôle, dans la patrimonialisation alimentaire, des initiatives et innovations liées à ces mobilités et apports extérieurs [Bessière & Mognard, 2012]. On retrouve ce phénomène dans le Vicdessos. Pour autant, l'influence des acteurs venus de l'extérieur demeure limitée. Des problèmes d'intégration sociale d'une part, d'accès au foncier d'autre part, nous ont été rapportés. Ces difficultés sont évoquées par les restaurateurs eux-mêmes : les gérants de l'établissement n°4 expliquent avoir été « testés par les locaux » ; le propriétaire de l'établissement n°3 relate, quant à lui, les difficultés d'achat et même de location de terrains. Dépeuplement et méfiance, voire hostilité des locaux, sont des éléments qui permettent en partie de saisir la faiblesse de la patrimonialisation alimentaire dans le Vicdessos. L'absence de fonds patrimonial a conduit les restaurateurs, dont aucun n'est originaire de la vallée, à se tourner vers d'autres lieux d'approvisionnement et des définitions plus larges du local, à l'échelle ariégeoise bien souvent. Le cas de l'établissement n°1 montre aussi une patrimonialisation ancrée dans un passé anté-agricole, lié à la Grotte de Niaux et au Paléolithique : son fondateur relie l'inspiration de sa carte à la cuisine préhistorique, déclarant qu'« à cette époque il y avait tout ».

#### *b) Le poids de la « Péchineysation »*

La fin de l'activité métallurgique, actée par le démantèlement de l'usine Péchiney en 2003, confronta le territoire au défi de son attractivité et sa reconversion socioéconomique [Davassee *et al.*, 2012 ; Derrioz *et al.*, 2014]. Au-delà des stigmates laissés dans les paysages (arbres tordus, terrils), l'entreprise installée à Auzat pendant un siècle a profondément imprimé sa marque sur les dynamiques sociales et économiques locales. En effet, Péchiney a conduit pendant tout le 20<sup>ème</sup> siècle une domestication des modes de vie suivant un modèle socioéconomique paternaliste visant à établir un bassin de main-d'œuvre où l'entreprise a puisé de génération en génération [Vindt, 2006 ; Doray, 1989]. Ce modèle industriel montagnard a progressivement intégré les activités agricoles et d'élevage, avec un basculement identifié par Moreno [2006] en 1945 d'une population de « paysans-ouvriers », travaillant principalement en exploitation et trouvant à l'usine une opportunité de complément de revenus, à une population « d'ouvriers-paysans », embauchés à plein-temps à l'usine et maintenant toutefois un lien, économique et identitaire, avec l'exploitation qui se tourne alors vers des formes de plus en plus extensives. Si cette évolution s'accompagne inéluctablement d'une baisse d'acquisition des savoir-faire paysans et de leur transmission à l'échelle intergénérationnelle, elle a toutefois été vécue, précise l'auteur, comme une trajectoire de progrès, aussi bien en termes techniques (pénibilité moindre) que sociaux (salaires, conditions, scolarisation). Le tourisme social, par exemple, permet d'accéder à des activités de loisirs à travers le développement d'infrastructures, comme la station Goulier Neige. Le paternalisme d'entreprise, le tourisme social et la volonté de « faire ville » étaient en rupture avec le passé agricole de la vallée – et les valeurs et modes de vie associés – et vécus comme des trajectoires d'amélioration de la qualité de vie. La fin de l'activité industrielle a marqué une nouvelle rupture, quant à elle faite de doutes et d'interrogations sur l'avenir économique, l'identité, le territoire et les ressources de la vallée. Il a fallu identifier des voies de développement et des potentialités économiques nouvelles, un exercice vite confronté à l'ancrage dans les illusions perdues du passé. En effet, « prisonniers » de schémas socioéconomiques et d'une trajectoire de progrès devenus obsolètes, les acteurs locaux

se sont heurtés à la difficulté de repenser un modèle de développement qui devait désormais associer des exigences de durabilité aux exigences de rentabilité d'hier, et qui devait intégrer l'agriculture quand la vallée s'en était peu à peu détournée pendant un siècle. Penser un nouveau modèle de développement intégrant l'agriculture et l'alimentation impliquait ainsi d'abandonner une vision cosmopolitique antérieure du territoire. Cet abandon d'un projet collectif passé qui leur avait permis de vivre une « belle vie » a pu être vécu comme une trahison ou un reniement par certains habitants. A la rupture progressive de transmission intergénérationnelle des savoir-faire agricoles et d'élevage, il faut donc ajouter une situation que l'on peut qualifier de « deuil généralisé », qui complique aujourd'hui grandement la valorisation de ces activités passées et constitue, en cela, un frein cognitif à l'émergence d'initiatives locales en la matière. Le poids de ce que nous avons appelé la « péchineysation » se donne ainsi à voir – surtout en creux d'ailleurs – dans les mémoires et les projets individuels et collectifs, et jusque sur les cartes et la construction de l'offre des restaurants.

#### IV. L'invisibilité de la paysannerie et de l'agriculture dans la patrimonialisation

L'offre de restauration du Vicdessos est marquée par la quasi-absence d'une patrimonialisation alimentaire spécifique à la vallée. Aucune recette, très peu de denrées (miel), aucun tour de main culinaire traditionnels spécifiques ne sont mis en avant. Pourtant, la littérature gastronomique et folkloriste permet de repérer l'existence d'une typicité locale ariégeoise, ainsi décrite, après-guerre, par le célèbre critique Curnonsky (1872-1956), dit « le Prince des gastronomes »<sup>6</sup> :

*« Le premier principe de la cuisine ariégeoise, comme de toute cuisine digne de ce nom, c'est qu'il faut du temps (...). Aucun progrès mécanique ne saurait égaler la coction patiente et savante d'une volaille rôtie au feu de bois, ou d'un estouffat de haricots cuits lentement, pendant quatre ou cinq heures, dans l'oule de terre, avec le confit d'oie, les couennes et le hachis de lard indispensable, et que la ménagère fait sauter de temps en temps, en y ajoutant prudemment la goutte d'eau bouillante (jamais froide), afin d'empêcher qu'ils ne s'attachent. »* [Collectif, 1950 : 122].

On trouve chez le même Curnonsky des mentions notables de l'alimentation dans le Vicdessos. Mais les ancrages patrimoniaux évoqués et les récits proposés ne font pas référence à la cuisine paysanne. Quand le Vicdessos est spécifiquement abordé, c'est en effet à travers ses passés ouvrier d'un côté, préhistorique de l'autre :

*« En parlant de la classe ouvrière du canton de Vicdessos, le regretté M. Adolphe d'Assier a dit : "cette population de mineurs, de muletiers et de forgerons a puisé dans le labeur auquel elle est vouée de générations en génération, une rudesse de formes et de manières qu'on ne retrouve plus au même degré dans aucune des vallées du comté de Foix". Est-ce à ce même opiniâtre canton qu'il faut laisser pour compte les robustes appétits et les pantagruéliques estomacs dont l'existence a été signalée maintes fois sur ce point de l'Ariège ? Nous répondrions presque affirmativement et*

---

<sup>6</sup> Curnonsky est, avec Marcel Rouff, le principal artisan du premier inventaire folkloriste des cuisines régionales françaises. Cet inventaire couvre quasiment l'ensemble des régions culturelles de France métropolitaine (provinces ou pays). Il a été publié entre 1921 et 1928, en 24 volumes situés régionalement, sous le titre générique *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* [Curnonsky & Rouff, 1921-1928].

*d'autant plus volontiers que nous avons pu nous apercevoir que, sur d'autres points de l'Ariège, les mêmes causes produisent les mêmes effets. » [Collectif, 1950 : 122].*

*« Avez-vous visité la grotte de La Vache dans la vallée du Vicdessos ? (...) Connue et célébrée par l'ensemble des préhistoriens de notre siècle, elle devrait l'être des gastronomes car son sol a conservé le grand foyer tribal autour duquel se réunissait, il y a treize ou quatorze millénaires, les chasseurs ariégeois pour se réchauffer et "cuisiner". Je dis bien cuisiner, c'est à dire préparer, accommoder les mets et non se contenter de les passer au feu pour les griller. (...) La cuisine paléolithique est bien une réalité et ne voir dans l'homme préhistorique qu'un anthropophage déchirant à pleines dents les chairs de ses curées (...) serait une erreur que commet – malheureusement – la majorité de nos compatriotes. » [Curnonsky, 1962 : 197].*

Une mention de Curnonsky, cependant, aborde le Vicdessos sous l'angle de l'alimentation des paysans d'une commune d'altitude. Mais il n'est question précisément d'aucun plat, et la description tombe dans une mythification bien éloignée du patrimoine alimentaire concret :

*« Dans la commune de Goulier, tous sont nés gastronomes, et des plus dévorants ; à table, mais aussi en champ clos, avec leurs épaules carrées, leur humeur altière et leur estomac indomptable, ils tiendraient tête, non seulement aux héros d'Homère ou aux guerriers du grand Odin, mais, s'il le fallait, à Polyphème. Le médecin le plus renommé du pays m'a communiqué le menu de quelques déjeuners, dîners et goûters auxquels il avait assisté, et qui feraient reculer d'effroi tous les géants et tous les ogres qui ont paru sur le boulevard » (Collectif, 1950 : 122).*

Aujourd'hui, à l'exception d'une miellerie locale portant le nom du Montcalm, la seule production alimentaire estampillée géographiquement est l'eau de Montcalm. Cet ancrage patrimonial valorise une ressource naturelle, dans le sens où sa valeur n'est pas attachée à une activité de transformation humaine, mais plutôt à une pureté intacte, justement, de toute souillure liée à l'activité humaine. Cette eau est vendue dans certains magasins de la région (Biocoop), mais elle n'est étrangement proposée par aucun des restaurants étudiés. Le seul restaurant qui cherche à mettre en avant une spécificité véritablement locale est l'établissement n°1, à travers le patrimoine préhistorique de la Grotte de Niaux. Ici, ce sont des éléments liés à un imaginaire de la cueillette et de la chasse qui sont mis en avant : plats signés d'une feuille de « carotte sauvage », sambuc (liqueur de fleurs de sureau), ou encore safran, miel, confitures, champignons ou gibier, ces produits n'étant d'ailleurs pas tous originaires de la vallée. Ainsi, les rares éléments patrimoniaux mis en avant par les restaurateurs ou sur lesquels il leur serait possible de s'appuyer ne relèvent ni d'un passé culinaire local, ni d'une activité transformatrice valorisée, mais au contraire de fonds patrimoniaux naturel ou paléolithique, ancré dans un imaginaire anté-agricole. La potentialité patrimoniale de l'agriculture et des traditions culinaires de la vallée apparaît impensée, peut-être parce qu'elle est impensable dans ce territoire marqué par le projet déçu de « faire ville » et de s'émanciper de la condition agricole. Dans ce contexte, la transmission des techniques culinaires locales et leur valorisation par la restauration sont absentes.

Ainsi, le cas du Vicdessos conduit à insister sur le poids de l'histoire du territoire et des conditions sociales et politiques qui en résultent. En l'espèce, celles-ci contraignent fortement les initiatives de patrimonialisation : en les rendant impensables et en décourageant les acteurs venus de l'extérieur, notamment. Même certains acteurs originaires de la vallée se découragent, comme ce fut le cas en 2016 quand, pour la première fois depuis leur création, les festivités autour de la



transhumance ont été annulées (indépendamment du climat). Leur organisateur principal, chef de la confrérie pastorale locale, apportait cette justification : « *Ah bah c'est simple ! Pourquoi ça a été annulé ? On est trois à vraiment organiser ça, les autres, ils en ont rien à foutre. Donc ça va.* » (nous avons par ailleurs appris que les subventions publiques habituellement accordées ne l'avaient pas été cette année-là). Pour autant, il existe bien quelques initiatives, à l'exemple d'une éleveuse récemment installée en haute vallée pour y fabriquer du fromage de brebis. Mais elles sont peu encouragées, peu fédérées et timidement soutenues.

## **V. Retour sur la patrimonialisation de l'alimentation et réflexion sur la place du chercheur**

La littérature scientifique sur la patrimonialisation alimentaire a montré comment les acteurs de ce processus de construction sociale puisaient dans les « ressources objectives ou imaginaires » pour donner du sens et valoriser des productions alimentaires territorialisées, en combinant héritage et innovation, histoire et initiative, générant ainsi une identité collective partagée [Bessière, 2013]. Au cours de ce processus, il s'agit pour les acteurs de la patrimonialisation de « ne rien omettre », ce qui conduit à faire du patrimoine « le signifiant de tout ce qui reste ou de tout ce qui dure et à quoi l'on s'attache » [Adell & Pourcher, 2011]. Or que « reste-t-il » en termes de pratiques agricoles, alimentaires et culinaires dans la vallée du Vicdessos ? Peu de choses au regard de la rupture de transmission des savoir-faire et du recul historique de l'agriculture dans la vallée, au grand dam des cuisiniers et autres acteurs de la patrimonialisation qui voudraient mettre en valeur un passé alimentaire hérité. Et « à quoi s'attache-t-on », collectivement, dans cette vallée ? Difficilement à l'agriculture, à l'élevage, ou à l'alimentation : depuis le projet déçu de « faire ville », ces activités sont implicitement sorties du cadre du patrimoine local, comme en témoigne leur faible place (agriculture) voire leur absence (cuisine, restauration) dans le projet initial de réorientation touristique.

Mais depuis peu, des acteurs tentent de se « ré-attacher » à ces activités. Qui sont-ils ? L'enquête permet d'identifier les principaux d'entre eux. Il s'agit d'abord des restaurateurs de la vallée qui, comme nous l'avons souligné, partagent une préoccupation pour un approvisionnement local mais se confrontent à de nombreuses difficultés qui les mènent à élargir cette définition du local à l'échelle départementale voire régionale, et qui conduit à l'absence de plats dont les recettes seraient spécifiques au Vicdessos. Viennent ensuite les responsables politiques locaux, qui voient dans la patrimonialisation alimentaire une manière de redynamiser socialement et économiquement leur territoire, mais ne savent sur quels leviers et acteurs concrètement s'appuyer. Enfin, un troisième groupe d'acteurs intéressés par le patrimoine alimentaire du Vicdessos n'est autre que... nous, chercheurs en sciences sociales travaillant dans le cadre d'un projet financé par l'Observatoire Hommes-Milieus (OHM) Pyrénées Haut-Vicdessos.

Saisissons ici l'occasion de nous pencher, dans un mouvement réflexif, sur notre propre rôle dans la dynamique de patrimonialisation alimentaire qui semble tant intéresser les deux premiers groupes d'acteurs. L'OHM est une structure de recherche pluridisciplinaire dirigée par un chercheur amoureux de la vallée, qui la connaît depuis son enfance. Le but de l'OHM n'est pas seulement de produire des connaissances, mais aussi de les rendre accessibles à la population locale, à travers des restitutions annuelles, pour que les acteurs puissent s'en emparer dans une perspective de développement local. Une démarche de coproduction est même parfois mise en place, à l'occasion d'ateliers participatifs. Notre activité au sein de cet observatoire nous a conduit

à rencontrer des acteurs de la restauration et de la politique locales et à leur faire connaître notre intérêt pour l'alimentation et la cuisine de la vallée. Cet intérêt a en retour suscité des curiosités et des jugements parfois sceptiques, mais globalement approuvés : notre intérêt pour ces objets était jugé positivement par les habitants de cette vallée dont ils reconnaissaient spontanément la pauvreté en patrimoine alimentaire. Nous avons ainsi été identifiés comme de possibles acteurs d'une patrimonialisation souhaitée, même si nous avons conscience que la démarche de recherche scientifique n'était pas toujours clairement identifiée. L'une des restauratrices rencontrées nous a ainsi fait longuement visiter son installation d'hébergement, en tâchant de nous équiper en arguments qui pourraient être utiles aux potentiels prescripteurs que nous étions sans doute à ses yeux. Une autre a lancé l'idée de nous convier à des séminaires autour de l'histoire de la vallée, qu'elle pensait organiser dans le cadre d'un séjour de touristes russes. A l'occasion d'une restitution des travaux de l'OHM à la population locale, à l'été 2017, nous avons été sollicités par un édile pour venir présenter nos travaux sur le patrimoine alimentaire du Vicdessos et le fromage persillé d'Auzat au conseil municipal de cette commune. Lors de cette restitution où notre propos épousait plus ou moins les contours du présent article, la maire d'une petite commune et responsable intercommunale réagissait en lançant avec un sourire : « On en a pris pour notre grade, mais je suis d'accord avec votre analyse ! » – ce qui ne manqua pas de susciter des rires dans la salle. Dans la discussion qui se poursuivait avec cette élue, elle nous apprenait avoir fait l'inventaire de la cuisine de son village en interrogeant les femmes les plus âgées pour collecter des recettes, réunies dans un recueil qui n'avait pas quitté les murs de la mairie<sup>7</sup>. Interrogée sur la raison de cette non publication, sa réaction surprise nous fit comprendre qu'elle n'avait jamais songé à cette option, mais que notre question l'amenait subitement à considérer que son entreprise s'inscrivait tout à fait dans le processus d'inventaire de la cuisine locale que nous venions de suggérer comme perspective pour initier une patrimonialisation alimentaire.

Nous avons ainsi constaté, parfois sans vraiment nous y attendre, que notre activité scientifique était en prise avec les acteurs locaux. On peut resituer cette activité et sa réception par rapport au processus de « gastronomisation des cuisines de terroir » décrit par Poulain [2011], qui conduit à un « retournement de [la] perspective » et à une « transformation du statut des cuisines régionales dans la culture française ». Poulain identifie trois étapes dans ce processus. La première, à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, « fait du terroir un lieu de résistance des anciennes provinces face au risque de la dilution des identités culturelles provinciales dans la construction de la nation ». La seconde « accompagne la découverte des provinces par le tourisme dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle », tandis que la troisième « correspond au mouvement d'inventaire qui se systématisait à partir des années 1980 dans le contexte de développement de la nouvelle cuisine ». Cette troisième étape implique pleinement les sciences humaines et sociales, comme en témoigne par exemple *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, lancé en 1989 par le Ministre de la Culture Jack Lang. Cette entreprise collective a été conduite sous l'égide du Conseil National des Arts Culinaires (CNAC) et d'un comité de pilotage comptant notamment deux ethnologues (Laurence Bérard et Philippe Marchenay) et deux historiens (Mary Hyman et Philip Hyman). Elle a débouché sur la publication de vingt-deux volumes entre 1990 et 2003 aux éditions Albin Michel. En Midi-Pyrénées, cette étape ne semble pas avoir conduit à considérer le patrimoine alimentaire spécifique

---

<sup>7</sup> Cf. COMITE DES FETES de Suc-et-Sentenac, *Recettes de nos grand-mères*, Mairie de Suc-et-Sentenac (non publié, non daté, disponible sur demande à la mairie).

au Vicdessos<sup>8</sup>. C'est dans le prolongement de cette étape que peuvent être resituées notre activité scientifique et sa réception : en tant que chercheurs intéressés par le patrimoine alimentaire, nous sommes des acteurs de la patrimonialisation, même sans en avoir eu l'intention initiale. Peut-être s'agit-il même d'une quatrième étape, dans laquelle les effets des expériences passées feraient que les chercheurs seraient désormais perçus comme des ressources potentielles à actionner par les acteurs de la politique et de la restauration locales.

L'intérêt manifestement porté à notre démarche par ces acteurs conduit aussi à souligner une condition première à tout processus de patrimonialisation : la capacité à regarder avec bienveillance son propre passé en tant que collectif. Cette capacité est sans doute liminaire à toute mise en récit laudative, elle-même indissociable de la mise en patrimoine. Dans cette vallée pauvre en patrimoine alimentaire, l'intérêt que lui portent des chercheurs est source de légitimation pour le déploiement de ce regard bienveillant. Sans ce dernier, la conviction que le patrimoine alimentaire puisse être attractif pour les autres, dans le sens de tous les allochtones, notamment les touristes, susceptibles de valoriser l'alimentation locale, n'est pas possible.

Le cas du Vicdessos permet finalement de pointer des entraves profondes à la mise en place d'une « économie de l'enrichissement » qui, dans les sociétés post-industrielles dont la vallée, avec son histoire métallurgique, est emblématique, fait du passé un gisement pour générer de la valeur marchande [Boltanski et Esquerre, 2017]. En un siècle de bouleversements socio-économiques, les habitants ont été confrontés à deux déceptions majeures du projet de vie collective : d'abord avec l'abandon de l'agropastoralisme auquel, ironie de l'histoire, la patrimonialisation commanderait aujourd'hui de revenir, puis avec la désindustrialisation. Deux gisements de valeur historiques ont ainsi été laissés en friches : celui de l'espace agropastoral, celui des minerais. Le rapport déçu à ces gisements, encore à vif, ne permet pas, pour l'heure, de faire du passé lui-même un gisement à partir duquel patrimonialiser l'alimentation<sup>9</sup>. La littérature scientifique sur la patrimonialisation s'intéresse le plus souvent à l'enrichissement du passé en tant que ce dernier est mis en valeur marchande<sup>10</sup>. Autrement dit, en tant qu'il est déjà perçu localement comme potentiellement attractif aux yeux des allochtones, qu'il apparaît monnayable et donc déjà patrimonialisable. Le cas du Vicdessos suggère d'intégrer, dans la théorie de la patrimonialisation, des conditions sociales situées plus en amont, relevant de la construction du regard bienveillant qu'un collectif est capable ou non de porter sur son passé commun. Cette construction est parfois confrontée à des contraintes et des entraves, qu'il s'agit alors de resituer dans leur historicité. Dans la vallée du Vicdessos, leur poids a jusqu'ici fait le lit d'un patrimoine alimentaire endormi. En tant que chercheurs, nous restons-il à scruter, ou à accompagner, les prémisses perceptibles de son éveil ?

---

<sup>8</sup> C'est en tous cas ce que suggère le contenu du volume de plus de 300 pages dédié à la région Midi-Pyrénées, qui traite de la cuisine ariégeoise, mais n'aborde pas spécifiquement la vallée qui nous intéresse, qui constitue certes un objet microscopique à l'échelle du cadrage régional adopté [CNAC, 1996].

<sup>9</sup> Ce qui pourrait passer aussi, bien sûr, par une patrimonialisation de l'alimentation ouvrière-paysanne de l'ancienne usine d'Auzat.

<sup>10</sup> Y compris lorsqu'il s'agit de la « commodification » des identités ethniques, comme le montre John et Jean Comaroff dans leur livre *Ethnicity, Inc.* [Comaroff & Comaroff, 2009].

## Références

ADELL Nicolas et Yves POURCHER, 2011, « De quoi le patrimoine est-il le nom ? », in Nicolas ADELL et Yves POURCHER (Ed.), *Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? Autour du patrimoine culturel immatériel*, Paris, Michel Houdiard: 7-23.

BERARD Laurence, Philippe MARCHENAY et Claire DELFOSSE, 2004, « Les produits de terroir : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie Française*, XXXIV, 4: 591-600.

BESSIÈRE Jacinthe, 1998, « Local development and heritage : Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas », *Sociologia Ruralis*, 38, 1: 21-34.

BESSIERE JACINTHE, 2013, « Quand le patrimoine alimentaire innove », *Mondes du Tourisme*, 7: 37-51.

BESSIERE Jacinthe et Élise MOGNARD, 2012, « Sources et conditions d'émergence de l'innovation patrimoniale alimentaire », in Jacinthe BESSIERE (Ed.), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles, Quae.

BESSIERE Jacinthe et Laurence TIBERE, 2001, « Editorial : Patrimoines alimentaires », *Anthropology of food*, 8 ; [En ligne], URL : <http://aof.revues.org/6782> ; mise en ligne le 15/06/2011, consulté le 29/12/2016.

BOËTSCH Gilles et Annie HUBERT, (Eds.), 2007, *L'alimentation en montagne*, Gap, Editions des Hautes Alpes.

BOLTANSKI Luc et Arnaud ESQUERRE, 2017, *Enrichissement. Une critique de la marchandise*, Paris, Gallimard.

BRICAS Nicolas, Claire LAMINE et François CASABIANCA, 2013, « Agricultures et alimentations : des relations à repenser », *Natures Sciences Sociétés*, 21, 1: 66-70.

CNAC, 1996, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Midi-Pyrénées : produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel Paris, Conseil national des arts culinaires

COLLECTIF, 1950, *Recettes et paysages, Sud-Ouest et Pyrénées [Composé sous la direction de P.-E. Lamaison. Recettes et paysages de France, présentation par Curnonsky]*; Paris, Publications françaises.

COMAROFF John L. et Jean COMAROFF, 2009, *Ethnicity, Inc.*, Chicago, The University of Chicago Press.

CURNONSKY, 1962, *Recettes des provinces de France*, Productions de Paris, Lamaison P.E.

CURNONSKY, ROUFF Marcel, 1921-1928, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises (24 volumes)*, Paris, F. Rouff.

DERIOZ Pierre, Philippe BACHIMON, Maud LOIREAU, Anne-Elisabeth LAQUES, Nadine DESSAY, 2012, « La mise en tourisme d'un territoire montagnard fragilisé. Sports de nature et patrimoine au cœur du projet de développement et de la politique de communication en Vicdessos (Ariège, France) », *Revue des Régions Arides*, 28, 2: 17-31.

DERIOZ Pierre, Maud LOIREAU, Philippe BACHIMON, Églantine CANCEL et David CLEMENT, 2014, « Quelle place pour les activités pastorales dans la reconversion économique du Vicdessos (Pyrénées ariégeoises) ? », *Revue de Géographie Alpine*, 102, 2 ; [En ligne], URL : <http://rga.revues.org/2287> ; mise en ligne le 23/05/2014, consulté le 23/04/2015.

DORAY Pierre, 1989, *Formation et mobilisation : le cas d'Aluminium Péchiney*, Lille, PUL.

HASSOUN Jean-Pierre, 2016, « Le récit des emballages de la feuille de brick. Industrialisation de la tradition et gastro-gentrification dans le contexte français », *Captures*, 1, 2, En ligne : <http://www.revuecaptures.org/node/487>.

HOUET Thomas, Laure VACQUIE, Franck VIDAL et Didier GALOP, 2012, « Caractérisation de la fermeture des paysages dans les Pyrénées depuis les années 1940. Application sur le Haut-Vicdessos », *Sud-Ouest Européen*, 33: 41–56.

MILIAN Johan, Corinne EYCHENNE et Laurence BARTHE, 2012, « Du symbole à l'action : agriculture et pastoralisme dans la politique du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises », *Sud-Ouest Européen*, 34: 51-64.

MORENO Cyril, 2006, *L'usine d'Auzat. 1906-2003. Un siècle d'aluminium en Vicdessos. Impact économique, social, culturel et environnemental*, Nîmes, Editions Lacour.

POULAIN Jean-Pierre, 1997, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie Française*, XXVI, 1: 18-26.

POULAIN Jean-Pierre, 2000, « Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques », in Rachid AMIROU et Philippe BACHIMON (Eds.), *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*, Paris, L'Harmattan: 157-183.

POULAIN Jean-Pierre, 2011, « La gastronomisation des cuisines de terroir. Sociologie d'un retournement de perspective », in Nicolas ADELL et Yves POURCHER (Ed.), *Transmettre, quel(s) patrimoine(s) ? Autour du patrimoine culturel immatériel*, Paris, Michel Houdiard: 239-248.

SUREMAIN (DE) Charles-Edouard et Raul MATTA, 2013, « "Manger tradition" ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) », *Trace*, 64: 44-54.

VINDT Gérard, 2006, *Les hommes de l'aluminium. Histoire sociale de Péchiney (1921-1973)*, Paris, Editions de l'Atelier.

WINTER Tim, 2013, « Clarifying the critical in critical heritage studies », *International Journal of Heritage Studies*, 19, 6: 532-545.

## **Remerciements**

Les résultats présentés dans cet article sont issus du projet Environnements Alimentaires en Transition (EAT), lequel a bénéficié du soutien financier du Labex DRIHM – Observatoire Homme-Milieu Pyrénées Haut-Videssos. Les auteurs remercient Hugues Barcet (GEODE UMR 5602) pour l'élaboration de la carte présentée en figure 1.